

Stagionale e mediterranea: tarte ai pomodorini.



Estiva, fresca, stagionale! La tarte ai pomodorini è un'ottima scelta per chi si voglia, una volta tanto, cimentare in una crostata un po' diversa. La ricetta mi è stata mostrata la scorsa estate da Miss Svizzera Lauriane Sallin per uno dei nostri Video tutorial, ma la sua variante prevedeva la farina senza glutine. E quindi ho sperimentato un po' e mi sono accorta che la ricetta è gustosissima anche preparata con farina normale e gli stessi ingredienti. L'unica differenza è nella consistenza della pasta, dato che la farina senza glutine non si appiccica praticamente mai e che quindi la tarte risulta in qualche modo più croccante e friabile.

Ma quel che veramente conta è l'ingrediente principale: i pomodorini dovrebbero possibilmente essere freschi e dolci. (Si può in caso rimediare aggiungendo un po' di miele in più, vedi ricetta.)

- 200 g di farina
- 1,5 cucchiaini di zucchero di canna
- Un pizzico di sale
- 30 g di burro, a temperatura ambiente
- 70 g di quark semigrasso
- 1 uovo sbattuto
- 3 cucchiaini di mandorle macinate
- Un po' d'acqua

- 500 g di pomodorini, tagliati in quattro
- 3-4 cucchiaini abbondanti di senape
- Ca. 80 g di formaggio Gruyère piccante, grattugiato
- Poco miele
- Sale, pepe, a scelta un po' di rosmarino fresco

1. Mescolare tutti gli ingredienti secchi in una terrina.
2. Aggiungere quindi l'uovo, il quark e il burro e impastare bene. È probabile che la pasta a questo punto abbia bisogno di un altro po' d'acqua per ottenere la consistenza ottimale.
3. Dopo aver aggiunto un goccio d'acqua, impastare ancora brevemente fino a ottenere una pasta omogenea.
4. Spianare la pasta e adagiarla sulla teglia precedentemente imburrata.
5. Bucherellare con una forchetta la base della pasta e spennellarla con la senape, dopodiché cospargerla col formaggio Gruyère.
6. Ricoprire tutta la superficie con i pomodorini, aggiungere qualche goccia di miele.

7. Se lo gradite, spolverare la crostata di pepe e poco rosmarino fresco.
8. Cuocere nel forno preriscaldato per ca. 30 min. a 200 °C.

Durata ca. 25 min., tempo di cottura ca. 30 minuti